



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBURNU MARMELADI

<https://www.sabah.com.tr>

Kuşburnu
Toz şeker

Kuşburnunun uç kısımlarını bıçak yardımı ile kesip temizleyip yıkıyoruz ve düdüklü tencereye koyuyoruz. Üzerini bir parmak geçecek seviyede içme suyu ekliyoruz. Bu şekilde bir saat kadar pişiriyoruz. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra püre haline getiriyoruz. Püre haline gelen kuşburnunu önce bir makarna süzgeci tarzı bir süzgeçten, daha sonra daha ince bir süzgeçten geçiriyoruz. En son aşamada ise un süzgeci tarzı bir süzgeçten geçiriyoruz. Süzülen kuşburnunu geniş bir tencereye alıyoruz ve üç saat kadar karıştırarak kaynatıyoruz. Koyulaşmaya başlayınca şeker ilave ediyoruz ve 15- 20 dakika kadar daha kaynatıktan sonra kavanozlara koyuyoruz.

